

COCKTAIL DINATOIRE

Faites votre choix parmi la vaste sélection
ou dites-nous ce qui vous ferait envie!

Payez 12\$ par personne pour 5 bouchées.



POUR COMMANDER :
allongee-btherrien@hotmail.com
418-755-1350

BOUCHÉES FROIDES

- Mousse de volaille, cidre de pomme aux cinq épices avec croûton maison.
- Roulade de concombre farci au fromage de chèvre et saumon.
- Canapé de carpaccio de tomates et fromage de chèvre sur croûton avec émulsion de poivrons grillés.
- Fromages fins du Québec et tomates séchées (végé).
- Terrine à l'érable avec confit de bleuets, canneberges et porto sur croûton (végé).
- Rémoulade céleri rave, pommes vertes et émulsion crémeuse aux agrumes en verrine (végé).
- Brochette de fruits de la saison avec fromage.
- Brochette proscuitto et melon.
- Salade grecque sur brochette avec pesto et miel (végé).



BOUCHÉES CHAUDES

- Brochette de poulet ou crevettes, sauce thaï ou gingembre–orange.
- Fondue de fromage de chèvre ou cheddar fort, au canneberge avec émulsion (végé).
- Saucisse cocktail réinventée avec sauce épicée et cajun, émulsion à l'érable.
- Bouchée poivron, feta et olive en pâte (végé).
- Mini–focaccia à l'italienne –tomates cerises, fromage de chèvre– (végé).
- Bouchée de Général Tao avec sauce à l'orange.
- Mini–burger de boeuf, cheddar fort, confits pommes–oignons.
- Saucisses Janole bacon–fromage avec sauce épicée.
- Mini–pogo maison faits avec des saucisses Janole à saveur de côtes levées.
- Rilette de saumon sur croûton.

BOUCHÉES VÉGÉTALENNES

Bruschetta avec salsa maison (sans fromage).

Salade verte en verrine avec vinaigrette framboise–érable.

Salade coucous à l'orange avec légumes de saison.

Rouleaux de printemps avec légumes croquants et sauce asiatique.

MIGNARDISES

Truffe au chocolat maison.

Sucre à la crème maison.

Gâteau érable, poires et pacanes.

Brochette de fruits napées de chocolat.

Bavaroise aux petits fruits et vanille.

Fudge maison,

Gâteau au fromage, cerises et griottes.

Verrines de deux mousses chocolatées.